



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DOMATES ÇORBASI

4 domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
3 diş sarımsak
30 gram kaşar peyniri

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencerede tereyağını eritin, üzerine domatesleri ekleyip kapağı kapalı olarak 10 dakika kadar pişirin. Üzerine un serpin, karıştırın. Ezilmiş sarımsağı ve suyunu da ekleyip karıştırarak pişirin. İsteyen içine şehriye katabilir. Kıvam alınca yaklaşık 10 dakika kaynatın. Sofrada kâselere paylaştırıp üzerine rendelenmiş taze kaşar peyniri serpin. İsterseniz fesleğen de koyabilirsiniz.
